

VA A CREARSE LA
ASOCIACIÓN AMAS DE
CASA

V.I.P SEBASTIÁN BAUZÁ
PIONERO DEL TURISMO
EN CALA BONA

ESTE VERANO TENDRÁ
LUGAR EL I ENCUENTRO
DE GOBERNANTAS DE
LA BAHÍA DE LEVANTE



SALLIBRETA GEGANT

PES SEU INTERÈS

*fins
al*

%*
T.A.E.

8



...I SORTEJAM    
MUNTANYES DE REGALS! **

** Sorteig davant notari a partir del 15 de juliol de 1993

* Exemples de T.A.E.: • Per 500.000 Pts.: 6,80%
• Per 1.000.000 Pts.: 7,90%
Saldo mínim 100.000 Pts. • Per 5.000.000 Pts.: 8%



BANCA MARCH

Edita:

Informacions Llevant S.L.
Dep. Legal: PM 1535-89
Apartado 13. Son Servera
Tel. 56 81 65 - 56 75 63

Imprime:

T Tirrena S.A.

Directora:

Isabel Servera

Publicidad y Redacción:

Marga Serrano

Fotógrafo:

Sebastià Vives

Deportes:

Joan Fornés
Jaume Robí

Suscripciones y Sucesos:

Miguel Marín

Distribución:

Carlos Fernández
María José Serrano

Colaboradores:

Jaime Fernández
Pedro González
Felip Barba
Planas Sanmartí
Escuelas Cala Millor
Asociación de Padres
Ignasi Umbert
Sebastiana Carbonell
Asociación Hotelera C. Millor
Bartomeu Amengual
Antoni Sansó
Joan Pla
Miquel Vives
Francisco Obrador
Antonio Tarabini
Claudia
José Luis del Reino
Albert Sansó
Miquel Alzamora
Isabel Moreno
Robín Alba
Petra Arenas
Miguel Morey
Presidente de la CAIB,
Don Gabriel Cañellas
Presidente del CIM,
Don Joan Verger.

Los artículos aparecidos en esta
Revista, expresan únicamente la
opinión de sus autores

LA CREARSE LA ASOCIACIÓN AMAS DE CASA

PRIMER ENCUENTRO DE GOBERNANTAS (MANDOS INTERMEDIOS)
DE LA BAHIA DE LEVANTE

Dos noticias van a cristalizarse en los meses de julio y agosto que serán de gran trascendencia en nuestra sociedad civil. Primero la organización del primer encuentro de Gobernantas de la Bahía de Levante, para fomentar el mutuo conocimiento y alzar la voz de que el reciclaje y titulación de estos importantes mandos intermedios de la hostelería, que son las gobernantas, pueda ser una realidad. En nuestro próximo número daremos detallada información.

Por otra parte, un entusiasta grupo de mujeres está poniendo en funcionamiento la creación de una Asociación de Amas de Casa para tener voz y peso específico en nuestra sociedad. Dato importantísimo a tener en cuenta, porque últimamente están sucediendo muchas cosas.

Y tomando el hilo de mi último artículo donde comentaba la comparecencia en la Televisión Local de nuestros políticos, deseo subrayar tres cosas: 1. El reconocimiento por parte de Miguel Servera de que reconocer y enumerar los aciertos y realizaciones de su grupo, si él cometió errores, dijo que los asumía; esto es un paso hacia adelante que le somete a la verdad y no a la mentira. 2. Toni Vives actuó como lo que es, un importante político, diciendo tan sólo lo imprescindible y callándose mucho de todo lo que sabía, es por eso y otras cosas quizás, que varias personas ya le llaman «el Alcalde en la sombra», y no es por las gafas de sol que usa. Toni Vives es hoy por hoy la pieza clave que sostiene el pacto del Gobierno. El Doctor Pons tuvo un talante reconciliador, Martín Sáez y Juan Rojo supieron estar y hablar con criterios y opinión propios, mientras que Gerardo Ruiz encajaba bien documentado, las distin-

tas opiniones sobre el Catastro. Y 3. El Alcalde Eduard Servera defendió sus proyectos verificando que todo lo que hace, lo hace para el bienestar del pueblo y se dio también cuenta de que a veces la realidad no coincide con los deseos. Eduard Servera es hombre tremendamente humano con un especial carisma; ha apostado por

Toni Vives es hoy por hoy la pieza clave que sostiene el pacto de Gobierno

unos proyectos, como por ejemplo el de la Estación, que con todos mis respetos no voy a hablar aun de ello hasta que el equipo de Gobierno tenga a este respecto unidad de criterio y se nos informe ampliamente, dado que el pueblo está confuso y no comprende que el Polideportivo no esté en funcionamiento. Motivos para ello, no hay uno, hay cientos, pero también es verdad que todo depende de la voluntad y gestión política, por eso prefiero opinar más tarde que sentenciar ahora.

Por otra parte un tema tan importante como es la zona turística, su mantenimiento, necesidades, las expectativas a corto y largo plazo, está por parte de las autoridades municipales sin abrir expediente de consulta, y quiero pensar y creer que el Sr. Baudil está en ello dispuesto a colaborar ampliamente.

Isabel Servera y Sagrera

EL 20 DE JULIO DEL AÑO 1.924 MI ABUELO Y MI MADRE INAUGURARON EN CALA BONA LA «FONDA DE CAN CUPA», ACTUALMENTE EL HOTEL CALA BONA. EN EL AÑO 1.961 COBRÁBAMOS 125 PTAS. POR PERSONA, DÍA Y PENSIÓN COMPLETA. DE MI MADRE APRENDÍ CASI TODO.

SEBASTIAN BAUZÁ

CO-PROPIETARIO HOTEL CALA BONA

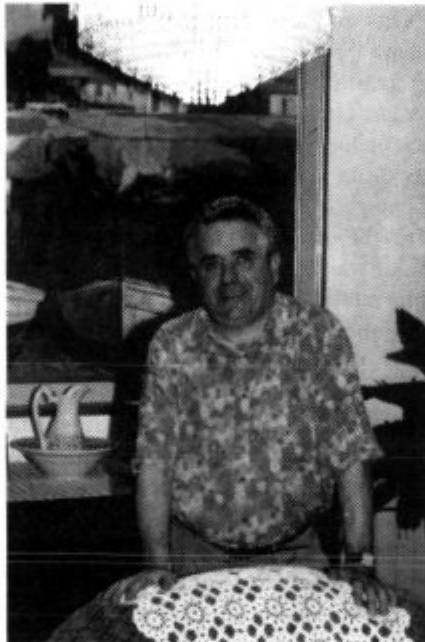
El pequeño Puerto de Cala Bona habla de recuerdos por sí solo que nunca se escaparon, porque descansan en una hermosa cueva llena de caracolas y estrellas de mar a una profundidad respetable bajo las aguas especialmente relajantes de este Puerto aun tranquilo, que por avatares de la Historia y de la evolución se ha convertido en un importante punto de referencia turística y con un sello, una marca de denominación de origen que por propios méritos ostenta la familia de Sebastián Bauzá.

Sebastián Bauzá es una persona grata, tiene buen carácter, es discreto, siempre está en el Hotel. Se preocupa mucho por su trabajo, es incansable, muy familiar, amigo de sus amigos y consciente sobre todo, de que actualmente la empresa turística requiere unos cuidados intensivos, un constante mantenimiento personal cualificado y espíritu de superación.

Sebastián Bauzá es por herencia y también por méritos propios, pionero del turismo de esta zona. Uno de los pioneros claro, de los que en su día puede ayudarnos a escribir el libro de la historia del comienzo del turismo en nuestra Bahía de levante.

Texto: Isabel Servera Sagrera
Foto: Sebastián Vives

Este invierno pasado, un grupo de hoteleros; Juan Tudela, Juan Vaquer, Sebastián Bauzá, Juan Servera, fueron a un curso de dirección



Sebastián Bauzá, Director del Hotel Cala Bona

turística en la bella ciudad inglesa de Brighton. Allí conocieron a mucha gente interesante e importante, aprendieron también nuevas técnicas de marketing y actitudes nuevas para dirigir mejor una empresa turística y entre los valores que adquirieron añadieron en la lista de sus amistades a una simpática e inteligente técnica de empresa Turística que dirige el Hotel de su propiedad; Sebastiana Moranta Fornés, Directora del Hotel Son Bauló en Can Picafort. Este grupo a excepción de que no pudo asistir por motivos de trabajo, fue el que acompañó a Sebastián a la entrevista que CALA MILLOR 7 ha realizado en su sección de VIP's; la cual tuvo lugar en el ambiente íntimo y familiar de la casa que Sebastián y su esposa Antonia tienen no muy lejos de Cala Bona. Nos acompañaron también sus hijos.

-Toda una vida dedicada al turismo Sebastián. Toda tu vida que heredas con mucho cariño, que no imposición de tus padres, sobretudo de tu madre. A ver, cuéntenos-lo

-Allá por los años 23/24 mi abuelo en Son Servera tenía una fonda, el estanco y un cine. La fonda estaba ubicada donde hoy es casa Lull y donde actualmente está el despacho de lotería en Son Servera, pues tenía mi abuelo el anexo de la Fonda, o sea que **anexos**, ya los había en el año 24 siendo sus clientes la mayoría, representantes que pernoctaban y comían en dicha Fonda. El 20 de julio del año 1.924, día de Santa Margarita, mi abuelo junto con mi madre, la cual tenía 18 años, inauguró en Cala Bona «Sa Fonda de Can Bona. Mi madre, a la que admiro profundamente, tenía y tiene un gran cariño y conocimiento de la cocina y allí junto a los pescadores, personas que pasaban allí el verano entre las cuales familiares nuestros que también colaboraban... allí estaba tía María, la madre de Biel Serra, tía Margarita, la madre de Francisco Massanet y quien ayudaba mucho a mi madre que tenía 18 años era el padre de Miguel Vives del Estanco, cuyo hijo Miguel reconocidísimo i pintor, ha sabido plasmar por cierto en sus maravillosos lienzos, como era Cala Bona en aquella época, pues su padre sabía dar una mano cuando había comidas o actos especiales. Una de las especialidades de mi madre era la langosta a la americana y bullavesa, venían gentes de todas partes de la isla a probarla.

-Es decir que desde tu infancia ya te criaste en un ambiente «Carbóner» y en un ambiente turístico cuando prácticamente el turismo no

existía y ¿te gustaba?

-Mucho, porque a pesar de ser joven, cuando trabajaba con ellos, pude comprobar de qué forma amaban la cocina y todo lo que les rodeaba y la gran importancia que daban a lo bien condimentado por sencillo que fuera. A mi padre allá en el año 60, le regalaron un pescado me acuerdo que era una «pagre» congelada; la escondió y por la noche la tiró a la basura percatándose de que nadie le viera.

El Restaurante de «Can Cupe», tenía mucha solera. Otra época, la del año 58 al 62 mi padre, iba todas las mañanas pescar, compraba un cajón de salmónes, los llevaba al Hotel y los condimentaba con una salsa de pimientos y tomates riquísima (Bueno, el hotel tenía en aquel entonces 15 habitaciones). Muchas eran las personas que desde Manacor, venían a merendar de este pescado, que algunos de ellos enlazaban al mediodía para comer el arroz de pescado que era una auténtica exquisitez y donde nunca vi que se hiciera fondo alguno; el arroz se hacía uno por uno, eran naturalmente otros tiempos, los clientes eran selectos, que por cierto aun tenemos clientes de aquellos años.

-Cuando te integras en Hotel, ¿qué número de habitaciones había y cuantas hay actualmente?

-En los años 60 el hotel tenía planta baja y un piso, en el año 61 un directivo del «Hotel Plan» nos propuso hacer dos pisos más, no había «Tours» operadores, en el 62 tuvimos la Agencia alemana Quelle y en el 63, Quelle y NUR. En el año 61 el Hotel Cala Bona cobraba 125 ptas por pensión completa y día, cuando un oficial de albañil cobra a 12,50 ptas la hora y en el Hotel Levante con diez rangos de camareros en el comedor y tres botones, entre otros muchos servicios, cobraban 190 ptas. por persona y día. Y por acordarme de algunas de las miles cosas sucedidas en estos años, había una guía llamada Cristina que en los años 64/65 ofertaba a los clientes un aperitivo de langosta fresca donde se apuntaban muchos clientes por un precio que ahora no me acuerdo, pero sé que era muy barato; para una torrada de gambas recién pescadas cobrábamos



Sebastián Bauzá durante la entrevista

150 ptas, calamares frescos... y en el Restaurante además de pan y aceitunas siempre poníamos un platito de gambas frescas... a los 16 años me fui a Frankfurt donde estuve 6 meses para aprender alemán y fuimos aumentando el número de habitaciones, evolucionando, aprendiendo y actualmente el Hotel con todo incluido dispone de 209 habitaciones.

-Porque antes sin ser una improvisación, debido a la fuerte demanda uno debía colocar a los turistas donde podía

-¡Y tanto! A los turistas en aquella época, los colocábamos donde podíamos y además ellos, encantados porque recibimos aun muchísimas cartas; eran otros tiempos evidentemente, cuantas veces nos hemos preguntado, ¿pero donde los colocamos? arreglábamos dos habitaciones en casitas de veraneo así como podíamos con ingenio e imaginación. Las Agencias iban introduciéndose con interés, el representante de Intasun un año, al entrar al Hotel y ver el nombre de la Agencia Portland se enfadó, los T.O. estaban celosos unos con otros, sin embargo hoy vas a firmar y es otra cosa. Porque antes venían al Hotel a que firmásemos los contratos, me acuerdo que el de NUR llegaba con un descapotable que llamaba la atención acompañado por el Sr. Armengol de viajes Rumbo que cobraba un duro de comisión por cliente

y día...

-Actualmente como ves el turismo y con los precios que os pagan ¿podeis ofrecer una buena calidad?

-El turismo va cambiando un poco para bien, concretamente el mercado inglés lo tiene medio superado y en cuanto a los precios no podemos ofrecer calidad con lo que nos pagan, pero tenemos que darla y la damos.

-¿Es verdad, al decir de algunos, que los Hoteles Cala Bona y Levante son los amos de todo Cala Bona?

-Lo dicen, aunque no pienso sea así, lo que si podemos decir es que el Hotel Cala Bona es el pionero y que a continuación se construyó el Levante y que las relaciones entre ambos Hoteles han sido siempre y son excelentes. (A lo que Juan Tudela añade); «Puede ser que sí que sea verdad lo que dicen, porque si quitamos el Hotel Cala Bona y el Levante, no sé lo que pasaría, a lo mejor los que nos critican ahora no lo harían luego. Siempre nos preguntan, ¿Cuándo abris?

-¿Qué opinais respecto a la devaluación de la pta?

-A corto plazo que devalúe la pta fantástico, porque el poder ejecutivo de ingleses y alemanes es superior para poder venir. Cuando nos afectará será a largo plazo, porque la devaluación nos hará efecto por los productos que compramos del exterior que cada día son más. Los T.O. no es que te obliguen, pero sí te dicen que tienes que trabajar con productos ingleses, dado que según sus operaciones de «marketing», está demostrado que el cliente inglés quiere sentirse cómodo y recibir las mismas cosas que allí, lo cual parece una contradicción cuando quiere visitar otro país.

Por otra parte dado que la oferta es muy superior a la demanda, siempre ellos tienen el que poder decir y como la inversión que haces en el hotel se tiene que pagar, se te va todo el beneficio en pagar dicha inversión, lo que conduce, tiempo al tiempo, a una descapitalización del hotel.

-Precisamente sobre el tema de la devaluación de la peseta tuvo lugar en la Federación Hotelera una reunión con los TTOO, ¿Cuáles fueron



Sebastiana Moranta, Directora de hotel y Jaime Bauzá entregan la placa acreditativa de VIP a Sebastián Bauzá.

las conclusiones?

-Los ingleses dijeron que no les afecta nada según ellos porque viene compensado por el aumento de los aviones. A los alemanes no les afecta porque ellos compran las divisas con un año de adelanto y todos coinciden en que de todas formas no hay mercado y que esta devaluación la tiene que emplear para recuperar un mercado que habían perdido.

Según algunos acreditados hoteleros, la targeta que quería implantar Cladera (cuando se hizo esta entrevista Cladera era un conseller de Turismo), es decir, tú reclamas pero sabes que has pagado esto, pues así siempre estaremos a merced de los «tour» operadores. A lo que alguien contestó, ¿O hay duda alguna de llo?... preguntó otro, ¿para qué un cliente me tiene que reclamar que yo no doy o que yo dé lo mismo que da SUN, por ejemplo?

La conversación llegó al punto álgido cuando alguien dijo: «si uno está dispuesto a que sepan los precios del establecimiento hotelero, que los clientes sepan lo que tú cobras del «tour» operador... «la respuesta fue rotunda: «a los dos días el «tour» operador te habrá dejado», claro, siguió hablando convencido el hotelero, si voy solo sí, pero acompañado de 50 hoteleros no, a lo que Sebastián y los demás admitieron que, «estamos unidos en todo menos en los precios».

-Antes los meses «rey» eran julio y agosto, parece ser que ahora desde hace algunos años es todo lo contrario y para muchos establecimientos

hoteleros se convierten hasta en los meses «ofertas» ¿por qué?

-Julio y Agosto no es que sean meses malos, pero si actualmente son los más difíciles de vender, personalmente no puedo hablar de ofertas, porque el Hotel Cala Bona al empezar la temporada ya tenemos el Hotel lleno

-¿Es que tienes una garantía? ¿una varita mágica?

-No, sencillamente muchos clientes repetidores que cuando en Agosto sale el folleto para la próxima temporada reservan ya el hotel. Esto claro está es un trabajo de muchos, muchos años y no hablemos del mes de septiembre que no podemos dar abasto a las demandas.

-Juan Tudela aclara con más precisión el tema de las ofertas y ésta es su opinión:

-El problema de las ofertas es que a

principios de los años 80, personas que no eran profesionales de la hostelería, se agruparon en sociedades, dado las perspectivas optimistas de aquel entonces, y construyen complejos turísticos, bien hoteles o apartamentos y estas personas provenientes de otras profesiones y con el debido respeto que me puedan merecer, pues pusieron empresas turísticas de marcha con la ayuda también por supuesto de créditos bancarios, porque aquello funcionaba.

Pero resulta que en 4 ó 5 años las cosas han cambiado y cuando hay que pagar los intereses bancarios se necesita liquidez y que hacen? pues malvender el producto y esperar mejores años y es con esta postura que no se benefician a ellos mismos y menos a los auténticos profesionales que los hay y que hacen un buen trabajo y quieren vender su producto al precio correspondiente y tienen además una base sólida conseguida por el esfuerzo y trabajo de muchos años. Y los TT.OO no tienen ningún pudor en mandar gente a un Hotel que no trabaja nunca con ellos pero que les saca una oferta por ejemplo a 1.200.- o menos por persona y día.

Seguidamente se abre un coloquio sobre el Plan de embellecimiento de Cala Bona donde coinciden en decir que lo hecho ha quedado bien. Y en cuanto a los que dicen que estas obras parece se han hecho exclusivamente para los Hoteles Cala Bona y Levante, lo expresan gratuitamente y sin conocer nada de lo que se ha hecho, además no tiene base y se desmonta rápida-



Sebastián Bauzá con su grupo de amigos en el Hotel Cala Bona.

mente.

-¿Se puede mejorar el mantenimiento? les pregunto, a lo que rotundamente me contestan lo siguiente:

-«El mantenimiento se tiene que mejorar, no se tiene que hacer y que planificar. Y se lo dijimos a Don Celestino Alomar de la Consellería de Turismo que decía los miles de millones que había invertido el Gobierno Balear en esta zona, pero qué luego se pierden, que se van a perder, por 2 o 3 millones que cuesta un mantenimiento de esta zona y que seguramente dependerá de los Ayuntamientos pero que la Consellería de Turismo indudablemente tiene una gran responsabilidad. Actualmente hay farolas rotas, árboles rotos, jardines abandonados, la basura lo mismo, los días que cambian los coches de un sitio a otro tenemos la basura en un lado y los coches en otro, hay embotellamiento diario de autocares y luego nuestras autoridades se pierden en veleidades como si comprar en 200 millones el hotel Consul o 300 millones para aquello otro...Señores! vamos a arreglar primero lo que podemos arreglar como mantener los jardines, poner los cubos de basura en su sitio y esas cosas, que aparentemente son sencillas son también tremendamente importantes y que casi no cuestan un duro no se hacen; se trata de gestión y trabajo, de trabajo y gestión.

Y para terminar de hablar del plan de embellecimiento en Cala Bona, de alguna manera, no podemos hacerlo sin mencionar que sin darse cuenta, han hecho Cala Bona peatonal y no han pensado por donde entran los coches en Cala Bona, porque nosotros entramos en Cala Bona porque conocemos Cala Bona, pero una persona que no lo conoce no sabe por donde entrar. Eso, más el despiste que hay de ruidos, motos, velocidades...

-Según cuenta, Don Ramón Aguiló ex-alcalde de Palma y en la actualidad importante cargo de Costas, visitó Cala Bona con el Alcaldede Son Servera ex-presidente de «Amics de Cala Bona» para hacer posiblemente frente al Hotel Levante una mejor, amplia y gran playa artificial

-Efectivamente es así. Y si se hace esto sería, es, una experiencia nueva

que si se lleva a cabo es difícil de saber si en la práctica quedaría bien. Y aquí cabe decir a ver si con este proyecto han seguido el mismo criterio que usaron antes cuando iban en contra del Pto. Deportivo de Cala Bona.

persona que me ha tratado siempre bien sin deferencias, que me ha considerado un compañero, cosa que le agradezco, y decir que Cala Bona sin el Hotel Cala Bona sería otra cosa pero que muy distinta.



Un momento de la cena en su casa, al fondo dos cuadros al óleo pintados por su esposa

-¿Cómo veis el futuro para poder manteneros en estos próximos años?

-Mal, dado que los Hoteles cada año aumentamos los gastos mantenemos la calidad y cuando pides aumento a los TT.OO y añades que en el Hotel se ha realizado esta y la otra reforma, te contestan que es nuestra obligación. Por lo tanto el que pueda soportarlo podrá relanzarse. Según la conselleria de Turismo hay unas 30 mil plazas hoteleras que ya no operan y ese espera que otras 40 mil plazas dejen de operar simplemente porque no pueden competir y no necesariamente desaparecerán las malas y quedarán las buenas.

Y como que podríamos hablar del turismo hasta la salida del sol, que por cierto desde Cala Bona es maravillosa, vamos a terminar esta entrevista con las opiniones que sus compañeros de profesión tiene de Sebastián Bauzá, un pionero más que importante en la Hostelería de nuestra zona:

Juan Tudela: De Sebastián quería decir que hay muchos términos coloquiales que se emplean y parece que de tanto emplearlos no tienen valor. Sebastián es para mi una auténtica buena

Juan «Pistola» El Hotel Cala Bona es una Institución, Sebastián una buena persona, un amigo, voy a menudo al Hotel donde hay una atmósfera especial, y siempre me han tratado bien. Me gusta mucho ir a Cala Bona, mirar las barcas y su ambiente.

Jaime Llinás «junior» Prácticamente conocí a Sebastián en Brighton y me arrepiento de no haberlo conocido antes porque es agradable, de carácter abierto y buen profesional de la hostelería

Sebastiana Moranta: Lo primero que me llamó la atención de este grupo de personas en Brighton fue lo bien que se llevaban entre sí hasta el punto, que en un principio tenía problemas por saber si eran hnos o primos. Estoy muy agradecida a todos, que me trataron muy bien y Sebastian es una excelente persona. Cala Bona me encata, el pueblecito, el puerto y todo ello, parece que no está reñido con lo que es la hostelería actualmente.

Juan Vaquer: Sebastián y yo hemos compartido momentos agradables y años buenos, pero también difíciles, con muchas horas de trabajo, compañerismo, ilusión y... etc.

ASOCIACIÓN DE LA 3ª EDAD DE SON SERVERA



Durante la fiesta del 9º Aniversario

Como todos los años, el día 20 de junio se celebró el 9º aniversario de la fundación de esta Asociación, celebrando a las cinco de la tarde una misa en memoria de los socios fallecidos durante el año anterior, oficiada por Don Pedro Pou, cura-ecónomo de Son Servera, con asistencia del vicepresidente de la 3ª Edad de Baleares, Don Juan Matas Antich y Autoridades Municipales presididas por el Sr. Alcalde y una masiva asistencia que llenaba por completo el templo.

Seguidamente en el local social, se sirvió un refrigerio, patrocinado por la Caja de Pensiones, después hubo bailes regionales y música.

A lo largo de este año 1.992-1993, ha habido 26 altas de nuevos socios y 25 bajas por fallecimiento, completando en estas fechas un total de 773 socios.

Esta Asociación en este período que se cita ha aprovechado el tiempo al máximo, con excursiones, conferencias culturales y juegos de entretenimiento que se citan:

Día 16 de junio de 1992.- Excursión a Palma, visitando el Parlamento Balear, la Catedral y el Pueblo Español.

Día 19 de Junio de 1992.- En el salón superior de este local, se expone una muestra de labores que fue muy concurrida.

Día 22 de julio de 1992.- Excursión a las Calas de Porto

Colom, Cala d'Or, Porto Petro, Cala Figuera y Colonia de Son Jordi y por la tarde subida a Cura.

Día 16 de agosto de 1.992.- Visita a las Cuevas dels Hams.

Día 30 de septiembre.- Excursión al litoral de poniente, desde Valldemossa a San Telmo.

Día 10 de noviembre de 1.992.- Comida de las matanzas, en donde se nombró Socio de honor a Don Juan Bueta y señora.

Día 19 de noviembre de 1.992.- Excursión a Inca (Dijous Bó).

Día 16 de enero de 1.993.- Torrada de San Antonio.

Día 26 de enero de 1.993.- Excursión a la Granja de Es-porlas y Son Amer.

Día 15 de febrero de 1.993.- Velada de ximbombas.

Día 18 de abril de 1.993.- Fiesta del Angel, merienda en el local social.

Día 29 de abril de 1.993.- Excursión a Palma a una fábrica donde se confecciona el coral y comida en Aguacity.

Día 20 de Mayo de 1.993.- Excursión a Lluc y ofrenda flores a la Virgen.

Además de todas estas excursiones, todos los lunes, miércoles y viernes, por las tardes sesión de gimnasia.

Los martes, por la tarde excursiones a pie por el término municipal.

Miércoles, sábados y domingos, por la noche juego del bingo.

Parte cultural.

El día 30 de mayo conferencia por el orador Don Bartolomé Font y Obrador, sobre Cuba y Puerto Rico, Filipinas año 1.898.

El día 30 de junio, conferencia por el orador Doña Lourdes Mazaira Tema, Culturas Pre-Colombianas.

El día 21 de septiembre, Conferencia por el Orador Don Miguel Pont Bonet, tema, Els Glosadors.

El día 20 de octubre, Conferencia por el orador Don Juan Pons Valen, tema, La situación de Mallorca dentro de América.

El día 26 de noviembre, Conferencia por el orador Don Rafael Monjo y Dalmau, tema Consejos higiénicos para la Tercera Edad.

Para este nuevo año que vamos a empezar, esperamos vuestra colaboración con vuestra asistencia a las actividades que se programarán.

Miguel Morey
(Secretario)

SE OFRECE CANGURO

Horas convenir

Tel. 56 71 97

PARLAMENTO DEL PRESIDENTE DE LA TERCERA EDAD EN LA FIESTA DEL 9º ANIVERSARIO



El Presidente de la Tercera Edad Señor Galmés durante su Parlamento

Este fue el parlamento que el Presidente de la Asociación de la Tercera Edad dirigió a todos con motivo del noveno aniversario:

«Como cada año nos hemos reunido aquí en este Local para conmemorar el aniversario de la Fundación de esta Asociación asistiendo a una misa en sufragio de todos aquellos asociados que nos han dejado a lo largo de este año por lo cual os pido un momento de silencio para todos ellos.

Queremos dar las gracias al Ayuntamiento y autoridades aquí presentes por su asistencia y no podemos dejar de dar la enhorabuena a la Caixa de Pensiones por su colaboración en este Fiesta regalando las ensaimadas y este sabroso helado para refrescar nuestros paladares, gracias pues por sus atenciones.

Y queremos agradecer al Ayuntamiento la ayuda que de él recibimos para la conservación y mantenimiento de dicho Local Social. A la Televisión serverina por la atención que desinteresadamente ha tenido para con nosotros dando gratis nuestras informaciones. A «na Bel Metge» por su colaboración que siempre ha tenido y tiene ayudando a los mayores siempre que la hemos necesitado.

Y gracias a todos vosotros por vuestra asistencia en este acto de compañerismo, admirando siempre vuestro buen comportamiento, sin que nunca se haya tenido que llamar la atención a nadie que a nuestra edad no hace falta y porque en Son Servera abunda «el seny» y la hermandad, demostrando que además de Fiesta, contribuimos a hacer pueblo que es lo que importa y por todo ello pedimos a Dios, que nos conserve la salud y que este año próximo nos podamos reunir todos aquí de nuevo.

Gracias a todos y buen provecho!

Juan Galmés Presidente de la Asociación de la Tercera Edad de Son Servera

MARAVILLOSO JARDÍN EN LA OFICINA TURÍSTICA



Un maravilloso jardín rodea la oficina turística

Este año que el Ayuntamiento tiene una Oficina de Turismo nueva, se habla poco de ella, cuando una Oficina Turística es muy importante. No obstante, por no llevar la contraria, tampoco lo haré y me centraré en comentar el maravilloso jardín que le rodea donde lo cuidan con mucho cariño y crecen unas hermosas petunias casi todas blancas. Vale la pena darse una vuelta para contemplarlo, pero a ser posible vaya Vd. dando un paseo porque aparcar por allí es bastante difícil, ¿verdad?

Siletti

LA CAIXA COLABORÓ CON LA TERCERA EDAD



El equipo de «La Caixa» junto al Presidente y Secretario de la Tercera Edad de Son Servera

En la fiesta del noveno aniversario de la fundación de la Asociación de la Tercera Edad de Son Servera, todo el equipo de «La Caixa» colaboró obsequiando con ensaimadas y un buen helado a los socios de la Tercera Edad. Era simpático ver a estos señores ejecutivos bancarios que por una vez, dejaron sus corbatas y su aire de eficaces trabajadores para atender con amabilidad a nuestra entrañable gente mayor. ¡Vaya para ellos nuestras más sinceras y expresivas gracias!

B. Servera

ESPECIAL VERANO

GUIA GASTRONOMICA RECOMENDADA

TOMEN NOTA!!



Carrer Sipells, 7
Tel. 58 59 90
07560 CALA MILLOR

JUEVES CERRADO



Dirección: Sion des Pi Chef cocina: Tofol Moreno
Menjar be i viure, lo demás fa riure.

Gourmets
RESTAURANT
GUILLEM i TONINA

Binicanella, punta 5
Tel. 585735 - part. 820901

07560 CALA MILLOR
(Mallorca)



S'ERA DE PULA
RESTAURANT

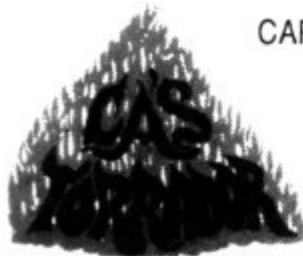
BACALAO A LOS AJOS CONFITADOS

Premio Plato Oro IV Mostra Cuina Mallorquina.

Seleccióndate con diploma en los mejores del 88. Periódico Última Hora

PARRILLA

CARNES A LA BRASA



VINYA DE MAR, 18 • TEL. 58 52 76
CALA MILLOR - MALLORCA

MARTES CERRADO

**BUEN
AMBIENTE**



**BUEN
SERVICIO**



LA PLAZA DE CAS TORRADOR, UN LUGAR DONDE APARCAR

ZONA DE ESPARCIMIENTO, ÁRBOLES, SOMBRA Y LIMPIEZA



Ya han llegado las piedras en la Plaza de Cas Torrador



La zona de aparcamiento se debe de decidir en consenso con los ciudadanos

Seguismundo decía que la vida es sueño y que los sueños sueños son. Esta frase viene a cuento para expresar un sueño que muy bien se puede hacer realidad; la Plaza denominada popularmente de Cas Torrador ha sido siempre punto de mira de los ciudadanos y cuestión de que como y

cuando la arreglamos, de los políticos. No se trata ahora de decir, «yo he sido el que tuvo la mejor idea» «...» «yo fui quien dijo que» o «esto está así porque yo he intervenido o intervine».... se trata de que es precisamente en esta Legislatura política que se ha comenzado a hacer algo, se han sembrado árboles allanado la plaza, puesto capas de grava y últimamente han descargado unos camiones de piedras. Sus vecinos han visitado al Delegado de urbanismo para decirle, entre otras cosas, algo concreto e importante; que la zona para aparcar los coches se sitúe en la calle Fétjet y no detrás de la misma, por considerar que el acceso es mucho más fácil y a la vez los coches están más salvaguardados, y esto se tendría que considerar y re-considerar por parte del equipo de gobierno y si hiciera falta debería intervenir la oposición para que haya consenso y los ciudadanos puedan disfrutar al fin de una plaza amplia con zona de esparcimientos, bellos árboles, zona para descansar y limpieza asegurada. Y esto lo digo tirando la piedra sin esconder la mano y expresando un deseo de muchos ciudadanos; luego los políticos y los técnicos actuarán en consecuencia.

Isabel Servera Sagrera

FOTO DENUNCIA

¿PARA CUANDO LAS MARQUESINAS?



La parada de autobús en pleno corazón de Cala Millor sin marquesina, y gracias por la acera que hizo en su día la Brigada de Obras.

La parada de autobús de la Plaza de Cas Torrador aun no tiene marquesina y los turistas y usuarios del servicio de Aumasa, que parece ser este año va mucho mejor, tienen que esperar de pie y a pleno sol o si llueve, que también suele suceder, por eso son muchos los que se preguntan, ¿para cuando las marquesinas?

R.

ALZADA DE LAS BANDERAS AZULES EN NUESTRAS PLAYAS



El Alcalde de Sant Llorenç sr. Vaquer, el Delegado de Turismo Sr. Galmés y Agustín Rosselló concesionario de las playas, en el momento de izar la bandera azul en el parque del Mar.



El Alcalde de Son Servera Eduard Servera, acompañado del Sr. Baudil Delegado de Turismo, cuando izaban la bandera azul en la playa de Cala Bona.

El 16 de junio tuvo lugar un acto organizado por los Ayuntamientos de Sant Llorenç y Son Servera, donde sus

respectivos alcaldes, Sres. Vaquer y Servera junto a los Delegados de turismo Sres. Galmés y Baudil, invitaron a las Asociaciones de la zona, políticos, personas representativas y medios de comunicación a la alza de las banderas azules que otorga la Comunidad Europea como distintivo de calidad en las playas.

El acto se inició en el «Parc de la Mar», donde hizo la bandera el Alcalde Sr. Miguel Vaquer el Delegado de Turismo Sr. Galmés para seguidamente ir a la playa de Cala Bona donde el Alcalde Sr. Eduard Servera y el Delegado de Turismo Sr. Baudil, hizaron la bandera. Concretamente el municipio de Son Servera ha conseguido 4, Cala Millor, Cala Bona, Port Roig y Port Vell, mientras que el municipio de Sant Llorenç ha obtenido dos, la de Cala Millor y Sa Coma.

Seguidamente tuvo lugar en el bar junto a la playa del Hotel Levante, un aperitivo por parte y deferencia de Don José Llinás, uno de los importantes pioneros de nuestra zona turística.

Al acto acudieron la casi totalidad de los políticos de los dos Municipios, el Presidente de la Asociación Hotelera Don Pedro Cañellas, el presidente de la Asociación de los Comerciantes Don Juan Buades, la Televisión Manacor, Radio Antena 3 y CALA MILLOR 7 entre otras destacadas personas importantes del mundo de la hostelería.

R.L.



BAL-090

Telefax 586470

Telex 69565 VGOR E

Calle Binicarella, 12

Carretera Cala Agulla

Tels. (971) 585515j Tels.: (971) 56 43 00 - 58

Cala Millor

Cala Ratjada

C.I.F. A 07088644

PUENTE DE LA ASUNCION

VALLE DE ARÁN. LOURDES, ANDORRA.

Del 13 al 16 de Agosto.

Avión desde Palma. Hotel Pensión completa***, Autocar, Acompañante.

Seguro viaje 41.900 pts.

GALICIA AL COMPLETO

Del 15 al 22 Agosto.

Avión directo. Hotel***, media pensión. Autocar

para todas las excursiones..... 84.700 pts.

VUELO ESPECIAL SANTIAGO

Del 22 al 29 de Julio

Incluye avión y un traslado

a Santiago. 25.900 pts.

ITALIA. Del 11 al 18 Agosto.

Avión directo a Roma. Traslados.

Hotel*** con desayuno.

Seguro viaje 59.900 pts.

ROMA, VENEZIA Y FLORENCIA .. 74.200 pts.

PARIS, EURODISNEY Y ASTERIX

Del 8 al 13 Agosto..... 61.500 pts.

EXPOSICIÓN DE LA PINTURA DE MIGUEL SERVERA LLITERAS



De derecha a izquierda, Miguel Vives, pintor, Miguel Servera Llitas pintor, Alcalde, Delegada de Cultura Catalina Servera

De entrañable se puede clasificar la exposición de pintura realizada al óleo por Miguel Servera Llitas, la cual tuvo lugar en el Salón Parroquial.

Inauguró dicha exposición la Delegada de cultura Doña Antonia Ferrer, que tuvo palabras de elogio y emoción para la sensibilidad, voluntad y arte de Miguel Servera Llitas, que a pesar de estar, desde hace bastantes años, impedido de parte de su cuerpo, nunca ha dejado de pintar aunque fuera con la mano izquierda. Desde joven, inspirándose en la belleza de las aguas del Port Nou, l'amo en Miguel comenzó a dibujar y pintar primero en tablillas de madera para pasarse luego a la tela. La vida misma y el mundo social donde vivía, le condujo a seguir la profesión de su padre; carpintero, pero lo hacía con un tacto especial, diseñando muebles, trabajando artísticamente la madera y no dejando nunca de pintar, por ello en la exposición pudieron contemplarse dos épocas, la primera de su juventud y la se-



El Alcalde de Son Servera hablando amigablemente con el pintor Servera

gunda después de quedar físicamente impedido. Una pintura, la suya, que entraña humanidad e intensidad de querer vivir la vida.

El Alcalde estuvo presente al acto, así como también los pintores Miguel Vives y Ros, amigos y familiares de l'amo en Miguel, quien junto a su esposa no dejaba de asombrarse por el afecto y la cálida acogida que todos le ofrecieron.

La hija de su sobrina, Catalina Servera, hija también de nuestro entrañable amigo Pep Monjo, fue en parte la impulsora y organizadora de esta exposición, así como también es la que anima a l'amo en Miguel a que nunca deje de pintar y para ello compra todos los utensilios que sean necesarios, luego el pintor, pone el resto con una especial temura.

Esta exposición homenaje estaba bien merecida.

Bel Metge

(fotos cedidas por Catalina Servera)



SES FRAGATES
Galeria d'art

CALA BONA - SON SERVERA - MALLORCA

SABADO 3 DE JULIO

**EXPOSICION OLEOS Y ACUARELAS
DE**

SUSAN JOHNSTON

DEL 3 AL 22 DE JULIO

**Inauguración sábado 3 de julio
a las 20'00 horas**

ESTUDIO DE BELLEZA
Esencia

Rejido por: **Esperanza Meca**

UNISEX



C/. Binicanelas, 19 - A • Teléfono 58 60 22 • 07560 - CALA MILLOR

TRATAMIENTOS

- *Permanente de Pestañas.
- *Tinte de cejas y pestañas
- *Auto-Maquillaje
- *Corrección por tatuaje de:
cejas y labios o lunares.
- *Masaje con Aroma-Terapia

- *Tratamiento del cabello.
- *Limpieza cutis. Lifting.
- *Tratamientos de arrugas de
cuello.



- *Tratamiento de senos.
- *Drenaje linfático
- *Quiromasaje
- *Tratamiento de flacidez
- *Tratamiento de celulitis en
vientre y piernas.

*Tratamiento
de
cromoterapia

*Pedicura
y
manicura

*Uñas de
porcelana

- *Depilación con cera de un
único uso
- *Depilación eléctrica y
definitiva.

NOTICIAS

MARGARITA VIVES TOUS, NUEVA JUEZ DE PAZ



La jueza ejerciendo su derecho a voto en las pasadas elecciones generales.

Recientemente tuvo lugar el nombramiento de la que ocupa el cargo de Jueza de Paz en Son Servera. Tras presentar unas instancias llevadas a pleno, del resultado de los votos de los concejales, ocupa este cargo D^a Margarita Vives, nombrada juez el pasado día 18 de Mayo en el Ayuntamiento de Son Servera, jurando su cargo en presencia del segundo juez, el juez de Manacor y un Secretario.

Sus obligaciones están relacionadas principalmente en la firma de papeles, celebrar matrimonios y levantamiento de cadáveres en extrañas circunstancias.

Reciba nuestra más cordial enhorabuena.

C.M.

LA FAMILIA HARTE, 25 AÑOS CONSECUTIVOS VISITANDO EL HOTEL CALA BONA



Sebastián Bauzá entrega la placa a los Sres. Harte.

La dirección del Hotel Cala Bona homenajeó recientemente a la familia Harte que durante 25 años consecutivos pasan las vacaciones en dicho Hotel visitándolo varias veces al año.

Para conmemorar tal ocasión, 25 años es casi toda una vida, la Dirección del Hotel les invitó a una distinguida cena y seguidamente se les hizo entrega de una hermosa placa que acredita a modo de imborrable recuerdo este especial aniversario.

R.

LA NAUSEA

EL ASESINATO DE INOCENTES POR ESA TURBA DE TARADOS MENTALES ETARRAS

Hay días en que da bastante asco escribir.

Reciente el asesinato de los inocentes por esa turba de tarados mentales etarras, flotan en el aire una serie de preguntas sin respuesta, que hacen evidente la sinrazón de unos hechos y, lo que es más penoso, el desconcierto de un Gobierno inútil que tan pronto dice,

por boca de su máximo elemento, Sr. González, que «los asesinos se pudrirán en las cárceles», como inicia conversaciones con esos asesinos para sacarlos de esas mismas cárceles en las que se debieran pudrir.

Quizá por intentar ser generoso con quienes se debería ser duro e inmisericorde.

Quizá por complacer al socio.

Es fácil, ha sido fácil controlar a la justicia. Lo difícil es hacer que ésta funcione. Para lo primero sólo se necesita un Ministro y dos inútiles, es decir, tres figurones; para que funcione hacen falta criterios homogéneos y convicción en las leyes para que se cumplan, sin fisuras, sin que tiemble la mano que castiga el daño cometido.

Y, esta pandilla de asesinos, ¿qué piensan?. Probablemente crean que los Gudarís matan niños y por eso colocan sus coches-bomba junto a los Colegios o paradas de autobús.

Yo no pienso que se pueda matar a un semejante escudándose en nada. Pero desde luego, menos aun en aras de una autodeterminación que piden cuatro descerebrados, que viven en otra época perdida en el tiempo y sin futuro.

Y sin embargo, matar es fácil. Las ratas escondidas que huyen al menor ruido, pueden morder al niño indefenso. Los asesinos que huyen al menor tropiezo, pueden morder a la Sociedad. Pero sólo eso. La respuesta de la muerte, no es tal respuesta. Es sólo una sucia carretera que no lleva a ninguna parte. Ni tan siquiera a una liberación por la muerte digna en una causa digna. Y es que los asesinos, al matar inocentes, han matado también el porqué. Algun día, el silencio de los inocentes, se hará un zumbido monocorde y triste en los oídos de las bestias asesinas. Y entonces no encontrarán paz, sino miedo. Y asco. Un asco infinito de ellos mismos y de lo que representan.

BODAS • COMUNIONES • BANQUETES • DESFILES • EXPOSICIONES • CONVENCIONES

UN MARCO IDEAL PARA MOMENTOS INOLVIDABLES



EL EUROTTEL GOLF PUNTA ROTJA
en la Costa de los Pinos,
les brinda el marco ideal y toda la
infraestructura necesaria
para celebraciones que no se olvidan;
congresos, convenciones, bodas,
comuniones, banquetes, desfiles,
exposiciones, etc...



AMPLIA OFERTA EN MENUS Y BUFFETS
Consúltenos sin compromiso
AL CELEBRAR SU BANQUETE LE OBSEQUIAREMOS
CON LA ESTANCIA DE UN FIN DE SEMANA

EUROTTEL Golf Punta Rotja - Costa de los Pinos - Son Servera
Tel. 56 76 00 - Fax 56 77 37



José Luis del Reino

CARTA ABIERTA A LA DIRECTORA

Son Servera, 25 de Junio de 1993

Distinguida Señora:

Uno de los principios básicos de todo periodista, o de cualquiera que en su tiempo libre quiere ejercer como tal, es el respeto a la verdad y a sus propios lectores. Creo, después de leer su artículo en el número pasado de esta revista, que usted ha faltado gravemente dichos principios.

Ha faltado a la verdad (Vulgarmente se diría HA MENTIDO) cuando afirma que hay CONSTANCIA que el Grupo Municipal Socialista propuso aplicar un 0,7 u 0,8 por ciento en los recibos del I.B.I. (Contribución Urbana). Le reto a que demuestre tal afirmación o en caso contrario se retracte.

Ha faltado aparte de sus lectores (a todos aquellos que hayan votado al

PSOE en las pasadas elecciones) cuando «analizando» el resultado de las elecciones argumenta que el Partido Popular ha ganado las elecciones en Son Servera debido a que los serverines que le ha votado no tiene un pelo de tontos, lo que da a entender que 1295 personas que votaron PSOE son imbéciles.

Entiendo, y como yo cualquier demócrata, que el voto de las personas tiene el mismo valor con independencia de la opción a la cual ha votado, por lo que el motivo por el cual el Partido Popular ganar las elecciones generales en Son Servera, y el PSOE en toda España, se debe a la voluntad libremente expresada de cada elector y no a su coeficiente de inteligencia, tal como usted, y otros como usted (Veáse

artículo de J.L. del Reino en la misma revista, Sanchez Drágo, ABC, etc...), quiere hacernos creer.

Ignoro, o quiero ignorar, los motivos últimos que le han llevado a escribir en ese tono el artículo de marras, pero si me permite un consejo le diría que se dedique más a lo que realmente sabe hacer: artículos de sociedad, relaciones públicas y cotilleos varios, puesto que cuando se pone a hacer crónica política se evidencia demasiado sus preferencias, amistades y añoranzas «Vease foto pag. 35 del número de la revista anterior»

Atentamente:

Gerardo Ruiz Gallego

Grupo Municipal Socialista

Miembro Ejecutiva Local PSOE

NOTA A DON GERARDO RUIZ

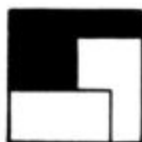
Tengo a bien publicar su carta que recibí el lunes día 18 a las 10 h., cuando a las 7'30 h., del mismo día había cerrado la edición de la revista.

Pero no dudé ni un segundo en quitar un texto mío, que publicaré en el próximo número del Cala Millor 7, y lo hago desde un respeto hacia Vd. y a la libertad de expresión que la Constitución nos concede a todos.

Nunca he puesto en duda su valía política ni el respeto que Vd. tiene hacia lo que escriben los demás.

Atentamente y gracias,

Isabel Servera Sagrera



**Eléctrica
Son Servera, S.L.**

C/ Presbítero Pentinat, 12
07550 Son Servera

Tel. 81 70 46
Fax 81 70 46
Part. Tel. 56 80 03



Foto estudi
VIVES

- Estudio
- Reportajes
- Publicidad
- Fotografía luminosa

C/. Doctor Estevo, 36 • Tels. 56 71 61 - 81 34 36 • 07550 - SON SERVERA

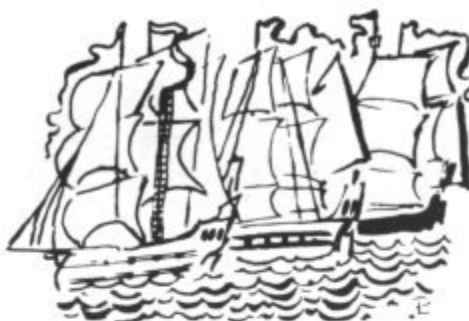
REPORTAJES DE FOTOGRAFIA
Y VIDEO PARA COMUNIONES,
BAUTIZOS, BODAS... ETC.

Disponemos de molduras
para enmarcaciones

X Aniversario de la Galería de Arte «Ses Fragates» en Cala Bona

Con un homenaje al pintor Miguel Llabrés (1930-1983) de Manacor en P.D. y gran amigo del pintor serverí Miquel Vives, iniciaba la andadura durante el mes de Junio de 1983, la Galería de arte «Ses Fragates» de Cala Bona. Unos meses antes los pintores Vives y Llabrés discutían sobre la distribución de la Galería, no en vano M. Llabrés tenía y aun hoy en día perdura en Palma la Galería Bearn. El anagrama, el pintor Pau Fornés lo realizó en un breve período de tiempo y dos meses antes de la apertura, la enfermedad de M. Llabrés le arrebató la vida. Miquel Vives -con el consentimiento de la viuda Alicia Bernat- organiza una exposición-homenaje del pintor.

En estos diez años se han sumado casi 80 exposiciones diversas, desde pintura en todas sus vertientes: óleo: Toni Pocoví, Toni Riera Nadal, Ramon Nadal, A. Jaume, A. Martró, Cándido



Ballester, M. Mascaró, Carlos Puntis, Xavier Carbonell, J. Duran, Julio Balaquer, A. Tous, A. Girard. La técnica de la acuarela estuvo muy bien representada, Martí Company, Luis Bermejo, J. Mira, May Fillol, Julián Manzanares y Coll Bardolet. La serigrafía, la expusieron: Andrea Fono, Bossoletto, A. Maimó y también han participado representantes de diferentes países: por

Italia Carlo dell Amico, Mainino B. de Estados Unidos, Andrea Fono, Tchouki, Holbrook de Luxemburgo, Blanche Schneider de Argentina; Teresa Volosin, Sara Gerest y J. Pombo. En técnica mixta: Pau Fornés, Farreras, Helen Roberts, Hermandad Pictórica, Ratko Gali y Andras Csaulek. Pasando por las exhibiciones de escultura y cerámica de: Ginard, Rosa Serra, Amelia García, Pere Pujol, M. Herron y Mercedes Sebastián. Se celebraron varias antológicas de: M. Llabrés, Dionís Bennassar y Ramón Nadal, así como presentaciones de pintores, hoy en día algunos muy reconocidos: Sitges Febrer, M. Roselló, J. Mira, M. Fillol. Todo ello organizado dentro de una línea de calidad, trazada por el pintor serverí Miquel Vives, quien se ha encargado de llevar a buen puerto.

...el destino de «Ses Fragates».

Jaume Roselló Brunet



HIPERMERCADOS CORDERO

	pts/kg.
FALDA.....	215.-
CUELLO.....	295.-
CHULETAS.....	995.-
PIERNA.....	596.-
PALETILLA.....	578.-

HIPER COLON

GAMBA GABRIELITOS.....	1.375 pts./kg.
MEDALLONES MERLUZA	335 pts./kg.
ENSALADILLA.....	115 pts./kg.
MUSLITOS.....	250 pts./kg.
SUCEDÁNEO 250 grs.....	165 pts.
JAMON COCIDO REVILLA	915 pts/kg.
QUESO MAHONÉS	998 pts./kg.
HELADO JOP 1 L.....	398 pts
MORTADELA CASADEMONT	
con aceitunas.....	475 pts./kg.
SERVILLETAS OLIMPIC.....	62 pts.

OFERTA VALIDA HASTA EL 10 DE JULIO

PARKING PROPIO

**AVDA. CRISTOBAL COLON, 38 - TEL. 81 40 20
C/ JUAN SERVERA CAMPS - CALA MILLOR - MALLORCA**

FIESTAS DE SAN JUAN EN SON SERVERA



La bandera de San Juan ondeó durante las Fiestas en el campanario



La plaza de San Juan recobró mucho protagonismo

Las fiestas se iniciaron con el magnífico Pregón del Alcalde. Sería conveniente recalcar la importancia de un Pregón de Fiestas y que para años venideros se congregará más gente. El Pregón representa el inicio de las Fiestas, seguida-

mente deberían tener lugar más actos en el mismo lugar del Pregón.

Han sido unas Fiestas bien. Por una parte criticadas, por otra hay que decir que si ya Toni Cánovas el año pasado re-



Después de una noche de verbena, la juventud fue a la playa a ver salir el sol

dujo el presupuesto, Antonia Ferrer lo ha reducido aun más este año. Lo del programa tan sólo en mallorquín es cierto que hubiera podido ser bilingüe, pero todo se trata de voluntad política, otra cosa es la voluntad política en el momento de unas Elecciones cuando las últimas Generales donde en el mitin que organizó el PSOE, nuestro Alcalde Eduard Servera, se expresó y pidió el voto en castellano.

Un importante acontecimiento fue el recital de Lluís Llach que congregó a más de dos mil personas amantes de su música y que lo hizo muy bien. No tan contentos andaban los organizadores del bar, que al no haber descanso alguno durante el recital, poca cosa de caja hicieron, y pagar lo que se dice pagar, a los jugadores del Badia con los beneficios del bar, no será posible.

El programa de Fiestas fue variado, rico en actos culturales y Antonia Ferrer supo estar y ser en todo momento con corrección y atenta al más mínimo detalle.

Y según se presentan los tiempos venideros, así deberán

ser las Fiestas Patronales; mucha imaginación, poco presupuesto y actos culturales con alguna que otra actuación sonada. Lo que al parecer sonó demasiado fuerte fue el Rok, a lo que por otra parte, según el decir de algunos, no se le dio la difusión debida. Siento no poder opinar sobre la obra de teatro de «Sa Murga», pero trataremos de ella en otra ocasión. Muchos no comprendieron ni comprenden aun como por primera vez, no se regalara ni tan sólo una entrada a los que trabajan en el Ayuntamiento ni tan siquiera, parece ser, dice... a los mismos políticos.

Pero saquemos lo positivo, mantengamos una actitud de colaboración o de comprensión y saldremos ganando todos; por algo será que la bandera de San Juan que ondea durante ocho días en el campanario es blanca como la de la paz, de la tregua, del descanso... y fue concurridísima la salida del sol en la playa por una juventud que apuesta por un futuro.

Bel Servera

CONCIERTO EXTRAORDINARIO DE LA CORAL DE SON SERVERA

El pasado 18 de junio la Coral Son Servera dio su concierto Extraordinario de San Juan, con motivo de las fiestas de nuestro pueblo, cantando una primera parte de piezas de autores clásicos como Brahms, Mendelssohn o di Lassus y otra segunda dedicada a temas populares, mallorquines y habaneras, que fue del agrado del público asistente en la iglesia parroquial, el qual hizo repetir la canción «L'estrella de l'aua».

Con este concierto la coral finaliza sus actuaciones hasta el próximo curso que comenzará en Septiembre.

Queremos hacer una invitación a las personas que estén interesadas en pertenecer al grupo coral, que deben ponerse en contacto con la directora, Francisca Mas, o con cualquier componente de la Coral, que le informará de los días y horas de ensayos.

Agradecido de la atención que nos presta siempre su revista, reciba nuestro cordial saludo.

Coral de Son Servera

LA OBRA PICTÓRICA DE MIGUEL VIVES, POETIZADA EN EL LIBRO DE J. MAIMÓ

Pintura y poesía es la frase que resume el libro «Els pintors» de Joan Maimó, con prólogo de Miguel Pons de Cala Figuera.

Es un libro de pintura y poesía donde se ofrece un dibujo del pintor, y el escritor J. Maimó poetiza la obra. Hay una corta selección de pintores mallorquines: Llabrés, R. Nadal, Anglada Camarasa, Dionis Bennassar, Pau Fornés, y entre ellos el pintor serverí Miguel Vives que ede su obra nos dice así la poesía:

Primilant procediments
el teu art amb maestria
la materia i poesia
conjumina amb tons calents.
Belles clastres acollents,
on la parra hi fa l'ombria,
arcs rodons de pagesia
que tú fas més suggerents.

Com si fos una escomesa
la llum viva ens agermana
la calç blanca amb gruix estesa
i l'or vell de la façana,
quan la nostra llar pagesa
d'encanteri s'engalana.

J. Rosselló

JUAN VIVES LLITERAS

FALLECIÓ EL DÍA 26 DE JUNIO
DE 1993, A LOS 67 AÑOS

Los socialistas de Son Servera
nos unimos a su familia en
estos momentos de tristeza y
dolor

SU RECUERDO Y EJEMPLO
SIEMPRE NOS
ACOMPañARÁ

PSOE

EL JARDINER DEL PARADÍS



Quan Déu tingué El Paradís acabat, crear una nova criatura que tendria la habilitat de conèixer lo bell, aquest «intelligent» ésser seria El Jardiner del Paradís. El Creador l'anomenà ADAN.

Passaven tranquils els dies, molt semblants uns dels altres, perquè res li faltava ni res li sobrava al Jardiner del Paradís. Era Primavera l'aigua del llac semblava un mirall. ADAN contemplà la seva imatge i d'ella quedà cautivat, «ell era lo bell; ell era lo important».

Les criatures al seu càrrec el deixaren d'interessar, començà a descuidar els deures i servir-se'n, no servir al Paradís. Una horabaixa Déu li digué... «ADAN, avui has trepitjat una flor preciosa única»... però Senyor, ¡només era una flor!, -respongué el Jardiner.

«Quan no quedin ni peixos, ni ocells, ni arbres ni flors, tampoc quedaran homes, comprens ADAN»? -digué El Creador, més per si mateix que per aquell ésser vanidós que no l'escoltava.

Colau Beltran

- La inauguración de una nueva era ecológica.
- Poder opinar libremente (siendo respetados).
- Contagiar esperanzas.
- Querer conocerlo todo.
- Ni rutina ni conformismo. Hay que ir a por todas.
- La aventura de encontrar lo que uno busca.
- Regalarse tiempo para unas largas vacaciones.
- Ponerse en forma (los tiempos no están para bromas).

OUT

- Las medias verdades.
- El desequilibrio.
- Las miradas teledirigidas.
- Usar la etiqueta como excusa para seguir igual.
- Las falsas facetas humanas.
- Los que empiezan con una caricia y terminan con un latigazo.
- La decadencia exagerada.
- La degradación del litoral.

ESCRITO PARA SIEMPRE

-Nunca tuve una política que pudiese aplicarse siempre. Simplemente trataba de hacer lo que me parecía sensato en el momento preciso.

(Abraham Lincoln)

-Como todos los soñadores, confundí el desencanto con la verdad.

(Jean-Paul Sartre)

-Tenemos que decir no a todas las cosas que no son buenas, que son injustas, si queremos cambiar el mundo, primero tenemos que cambiar nosotros. Es la única manera de hacer una verdadera revolución.

(Eros Ramazzotti)

-La actividad y el esfuerzo que se hace en política, no le convierte a uno en normal, sino en un ser insensible.

(José María Aznar)

-Si yo fuera a leer, incluso a contestar, todos los ataques que me dirigen, habría que cerrar esta tienda para ocuparse únicamente del negocio.

(Abraham Lincoln)

-Los políticos son iguales en todas partes. Prometen construir un puente incluso donde no hay río.

(Nikita Krushov)



BAR-HAMBURGUESERIA

ESPECIALIDAD EN
«POLLOS PARA LLEVAR»

HAMBURGUESA
HAUMBURGUESA CON QUESO
PERROS
PEPITO DE LOMO
PINCHOS
POLLO
PATATAS FRITAS
SANDWICH JAMON Y QUESO
BOCADILLOS
PA AMB OLI

C/. Es Fetget (esq. Na Penyal)
(Frente oficina de Turismo)
Teléfono 58 66 44
CALA MILLOR - Mallorca

BRICO - MUEBLES CALA MILLOR



C/. Fetjet, esquina calle Son Corp
Tel. 58 68 88 - CALA MILLOR (Mallorca)

TÉCNICAS DINÁMICAS

SORTEO HNOS. CAÑADA

Soluciones de los anteriores personajes.



Roberto De Opazo



Pedro Cañellas

Adivine el personaje de este desordenado puzzle.



REGALO A SORTEAR



El regalo ofrecido en este sorteo es en esta ocasión un WALKMAN con radio portátil a dos bandas (AM/FM), con el que podrá disfrutar escuchando tus canciones preferidas, siempre con la garantía de un sonido inmejorable. Continúa participando llamando por teléfono a la tienda de Hnos. Cañada.

NOTA: El sorteo se celebrará día 7 de Julio. ¡Sigue participando!

Tel. 58 56 06
Simbad



Paseo Marítimo, 21
CALA MILLOR

ENTRANTES

- | | |
|-----------------------------|----------|
| 25. Ensalada calabresa..... | 575 pts. |
| 26. Vitello tonnato..... | 850 pts. |

PESCADOS

- | | |
|---------------------------------------|------------|
| 207. Merluza a las almendras | 975 pts. |
| 208. Filetes de lenguado Colbert..... | 1.150 pts. |

CARNES

- | | |
|---|------------|
| 114. Pastel de ternera | 825 pts. |
| 115. Muslos de pollo a la diavola | 775 pts. |
| 116. Escalopines Saltimbocca..... | 1.100 pts. |

PIZZA

- | | |
|---|----------|
| Pascualino
tomate, queso, patatas, jamón, anchoas, aceitunas, ajo, orégano | 750 pts. |
|---|----------|

POSTRES

- | | |
|-----------------------|----------|
| Tarta de la casa..... | 300 pts. |
| Cañas rellenas..... | 300 pts. |

VINOS

- | | |
|-----------------------------------|------------|
| Frascati Fontana. Blanco | 1.100 pts. |
| San Martín. Rosado | 925 pts. |
| NAVARAN. Cabernet Sauvignon | 1.200 pts. |

Cala Millor 7 ESPORTS

RESUMEN DE RESULTADOS DE LOS DIFERENTES DEPORTES CELEBRADOS EN LAS FIESTAS DE SAN JUAN EN SON SERVERA

En la finca de Ca S'Heureu se disputó el **tiro al plato** logrando la 1ª posición Guillermo Pascual con 25 sobre 25, 2º lugar para Miguel López con 24 de 25 y José Mas 3º con 24 de 25, hubo empate entre estos dos jugadores.

En **tiro pichón** Amador Servera obtuvo la 1ª plaza y Mateo Servera la segunda, los dos con una buena puntuación. M. Alzamora quedó 3ª y Rafael Nieto obtuvo la 4ª plaza.

En el **tenis** la final masculina la disputaron Hilse Alomar y Simó Rodríguez, después de toda una serie de confrontaciones, ellos consiguieron situarse en la final. Hilse Alomar se impuso a Simó Rodríguez por poca diferencia en el tanteo. No se han disputado dobles este año. La final femenina está aun por disputar, coincidía en fechas con el Campeonato de Mallorca en Magaluf y la disputarán Mª del Mar Lausín -de 16 años- contra Nuri Llagostera -de 12 años-. Probablemente la ganará Mª del Mar por la gran diferencia de edad que existe entre ambas y siempre que han disputado finales ante ellos Mª del Mar Lausín se ha impuesto, aunque N. Llagostera está como siempre muy preparada y va a por todos. Actualmente disputan el trofeo Circuito Illes Balears.



Los organizadores de la Caza del Zorro en Son Servera durante las fiestas de San Juan

En el concurso de Radio-localización, comunmente le llamemos **-La caza del zorro-**, se inscribieron 43 participantes **-móviles-**. El 1er. zorro estaba escondido encima de las Cuevas de Artà -la entrada era muy complicada- estaban «Mickey» y Fernando «Pluto» controlando el zorro, todo el mundo se despistó pensando que era en la zona de la Costa de los Pinos. El 2º zorro estaba en Cala Torta de Artà, allí se encontraba Mariano «Copito» controlando la situación. Este segundo también tenía su dificultad al estar situado pegado a Cala Mesquida y

para ir de una Cala a otra había que dar una vuelta de 20 km. Los concursantes encontraron más rápido al 2º zorro que al 1º. Resultados, del 1er. zorro: 1º Estación América de Porto Cristo, 2º Estación «Aubercoc» Puerto Alcúdia, 3º Estación «Avis» de Cala Millor y 4º Est. «Fuego Salvaje» de Son Servera.

Del 2º zorro: 1º Estación «Fuego Salvaje» de Son Servera, 2º Est. «Delfín» de Manacor, 3º Est. «Casino» de Santa Margalida y 4º Est. «Africa» de S. Servera. La cena y entrega de trofeos se realizó en el Rte. Sol Naixent, comentar que del

Ayuntamiento no acudió nadie a entregar los trofeos. Los participantes acudieron todos con sus respectivos amigos y esposas. Agradecer la labor de la TV.S.S. por su acertada labor.

En la competición **futbolística** destacar que ganarán el partido el seleccionado serverí al peñas, organizado por Pep López. Hubo un buen partido según nos comentó el futbolista Marcelino.

En el voleibol infantil femenino los componentes del equipo «Jaume Fornaris» ganaron al equipo de la Escuela «Na Penyal» de Cala Millor.

Para terminar faltan unos cuantos resultados como el Campeonato de Mallorca que daremos más información en el próximo número. Señalar que de «Mountain Bike» y ciclismo, conocerán valederas para el Campeonato a Mallorca en en M. Bike Toni Vives va 2º daremos también más información en el próximo número de la mano del responsable del Ciclismo en la Comarca Ramón Manzano. Se ha hecho en falta una competición de Golf el Club de Son Servera - Costa de los Pinos. Enhorabuena a todos y hasta el próximo año, en las Fiestas de San Juan.

**SE DAN CLASES
DE REPASO E.G.B. Y B.U.P.
Tel. 58 55 13**

Jaume Rosselló Brunet

JOAN NEBOT DEL BADIA Y GASPAR SASTRE DEL CARDASSAR, LOS GALARDONADOS

TROFEOS DE «CAS TORRADOR» 92-93

La pasada noche del quince de junio tuvo lugar la donación del decano trofeo de la regularidad de Cas Torrador en el restaurante del mismo nombre a los jugadores, Gaspar Sastre del Cardassar y Joan Nebot del Badia de Cala Millor, además este último recibió el trofeo de máximo goleador (14 tantos) obsequiado por Hiper Colón, tras una exquisita cena en la que no faltó detalle. Una vez «panxa plena» se pasó el coloquio que mediaba el dueño del local, Vicente Jiménez.

Los dos jugadores anteriormente mencionados salieron airoso de las oleadas de cuestiones que tanto los compañeros de in-



Cas Torrador apuesta fuerte por el deporte

formación como un servidor les hicimos, en las que destacaron, las frases de Juan Nebot «en momentos en que el fútbol está mal, es de

agraceder esta colaboración y así como va pasando el tiempo más lo valoran» y la del capitán Gualdinegro, Gaspar «deportivamente

hemos trabajado muy bien pero las cosas no han salido como esperábamos. No se si seguiré jugando dependerá de mi trabajo».

Este magno trofeo a la regularidad cita desde la temporada 82-82 en la que la ganaron, duró por el Badia y Nadal por parte del Cardassar los únicos que han repetido trofeo son Seminario y Munar, ambos del Cardassar.

En resumen una velada muy agradable y un ejemplo a seguir por muchas otras casas comerciales.

Joan Fornés

HAY UNA GRAN CALIDAD EN LOS DIEZ EQUIPOS INSCRITOS

FUTBITO SANT LLORENÇ 93

Diez son los equipos que se han inscrito para disputar el torneo veraniego de las fiestas patronales de Sant Llorenç que empezó el pasado miércoles día veintitrés de junio. El torneo está coordinado por los polifacéticos, Pedro Nebot y Antoni Aulí (S.M.O.E.) que también reciben la ayuda del equipo «La Sala-Es Puig». Cada conjunto que disputa el magno trofeo donado por el Ayuntamiento llorençí ha tenido que abonar diez mil ptas., que son para gastos de material deportivo y otros.

Los sextetos que disputan el torneo son los siguientes: Bar el Pibe, Tres Jotas, S'Estanyol, Tots Xets, Viatges Llevant, Relojeria Gar-



La Sala-Es Puig, un conjunto con serias aspiraciones (Foto: Toni Blau)

cia Lis, Instalaciones s'Electric, Sa Llassio Granate, La Sala-Es Puig y es Glopel Groc.

Se da la cricunstancia que el gran favorito y campeón del año pasado, el Frutas Sancho, no se ha inscrito en esta edición y sus jugadores

se han recalado en diferentes conjuntos, por lo tanto que aunque sea muy pronto para hacer especulaciones de cuales serán los favoritos ya que todas las plantillas se han reforzado mucho y bien, estos conjuntos son los que parece que serán las escuadras a batir, «Es Glopel

Groc» y «La Sala-Es Puig» que quedaron segundo y tercer clasificado respectivamente de la temporada veraniega 92 y también el «Dream Time» S'Estanyol que a la practica todos sus jugadores juegan en la Tercera División Nacional de Fútbol.

Por último decir que el Campeonato se jugará tipo liga a una vuelta y los cuatro primeros clasificados jugarán las semifinales (el primero ante el cuarto y segundo contra el tercero), consollación y final en las fiestas patronales del mes de agosto.

Joan Fornés

GABRIEL DOMENGE MASSANET, FLAMANTE CAMPEÓN DE MALLORCA «ALEVINES»

Gabriel Domenge Massanet es otra vez noticia pues el pasado domingo día 20 se proclamó campeón de Mallorca en categoría «Alevín».

El campeonato de Mallorca se disputó en Magaluf en el Polideportivo de la Costa de Calvià. Fue para Gabriel una jornada maratónica.

El sábado 19 por la tarde se jugaron los cuartos de final en Calvià y como los dos que quedaron semifinalistas eran del Club Can Simó, acordaron jugar las semifinales en este club en Cala Millor.

Así que el domingo día 20 a la mañana se jugaron las semifinales en Can Simó entre Gabriel Domenge y Mark Amengual.

El resultado de este partido fue 6-2, 6-4 a favor de Gabriel Domenge quedando por lo tanto finalista.

Ese mismo día, terminado el partido en Cala Millor



Gabriel Domenge Massanet, flamante campeón de Mallorca «Alevines»

tuvo que desplazarse a toda prisa a Calvià donde a los 4 de la tarde empezaría la final de este campeonato.

A pesar del cansancio que supone haber jugado dos partidos decisivos en menos de 24 horas Gabriel Domenge jugó con brillantez el partido final y se proclamó campeón ganando por 6-2, 2-6 y 6-1 a su rival.

Como su adversario era de Palma había entre el público asistente varios miembros de su familia así como amigos y conocidos para animarle.

Gabriel sólo tenía a sus padres entre el público pero encontró en sí mismo la fuerza necesaria para alzarse con el triunfo y las miradas que de vez en cuando lanzaba a su padre y a su madre parece que le dieron el suficiente apoyo moral que necesitaba.

¡Bien por ti Gabriel!

M.S.B.

No deje que otro le quite el trabajo
por no saber idiomas

¡VENGA Y APRENDA IDIOMAS CON NOSOTROS!

REPASOS!

¡Consúltenos!

REPASOS!

CALA MILLOR
C/ Na Penyal, 9
Tel. 58 55 85



**INSTITUTO DE IDIOMAS
MICHAEL KELLER**

MANACOR
Avda. d'es Torrent, 44
Tel. 55 40 12

GOLF - CAMPEONATOS DE ESPAÑA

TOMEU FERRER Y PEDRO JUAN SUREDA DEL CLUB DE GOLF COSTA DE LOS PINOS SE PROCLAMAN SUBCAMPEONES DE ESPAÑA

Durante tres días se han disputado en el Campo de Golf en la Manga del Mar Menor -Múrcia- los campeonatos de España por categorías. La representación del Club de Costa de los Pinos fue la siguiente: Tomeu Ferrer y J.J. Sureda en la categoría de cadetes, Pedro J. Sureda en benjamines y Patricia Sota Lozano en féminas infantiles.

En las dos primeras jornadas P.J. Sureda iba situado en 1ª posición, liderando la clasificación del campeonato de España benjamín, pero en la última jornada y



Pedro Juan Sureda campeón de Baleares y ahora subcampeón de España en la categoría benjamín

en los tres últimos hoyos la suerte le fue adversa, perdiendo por muy pocos golpes el liderato, quedando clasificado el 2º -que es una muy buena posición- y dejando bien alto el listón mallorquín en esta edición del Campeonato de España.

Tomeu Ferrer, otra futura promesa del golf -CALA MILLOR 7 ya les entrevistó a los 4 antes de iniciar el verano-. En la 1ª jornada ya se situó 2º con 75 golpes brutos -a 2 golpes del líder- manteniéndose así hasta el final de la tercera jornada, logrando ese subcampeona-

SUMINISTROS MURILLO

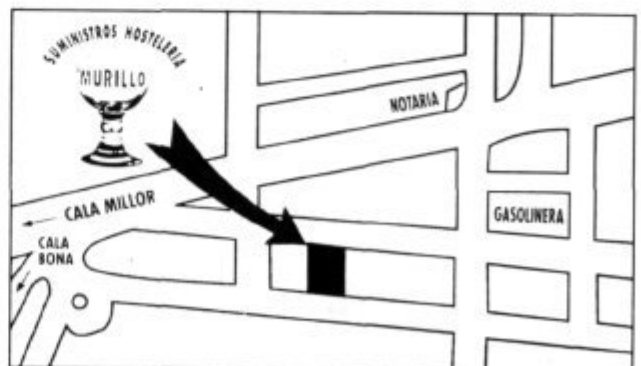
Almacenista hostelería



- CRISTALERIAS
- CUBERTERIAS
- PORCELANAS
- CUCHILLERIAS
- MANTELERIAS
- COLCHONES Y SOMIERS
- PINTURAS Y DERIVADOS
- ARTICULOS DE REGALO
- MENAJE ETC.

C/ Juana Roca, 39 • Tel. / Fax 56 73 21

07550 - SON SERVERA



C/ Juana Roca, 39

Tel. y Fax: 56 73 21

SON SERVERA

to de España con el que podrá disponer ahora de plaza para ir a disputar el Europeo, muy probablemente en Inglaterra.

Patricia Sota inició unas buenas primeras jornadas situándose en la segunda jornada en la 6ª posición, pero el último día no tuvo la suerte a su lado, bajando unas cuantas posiciones. Es toda una alegría que a su edad puedan disputar unos campeonatos de España, aunque el factor psicológico y la tensión acumulada durante estas tres jornadas no les deja hacer su mejor juego.

Juan Juan Sureda iba muy ilusionado a esta competición, la suerte en los tres días de competición, tampoco le acompañó, especial-



Tomeu Ferrer -Campeón de Baleares absoluto- a partir de ahora subcampeón Español en cadetes

mente la última jornada, pero dada su edad y la experiencia recogida en estos campeonatos, estamos segu-

ros de que en el próximo tiene una deuda pendiente allí y logrará la meta deseada.

Nada más esta edición de los Campeonatos de España. Acudieron ocho a representar Mallorca -fueron los mejores, previamente se había hecho un corte por el Hp.- de éstos, cuatro eran del Club de Golf Son Servera y de ellos, dos lograron subir al podium de los ganadores consiguiendo los subcampeones en sus respectivas categorías. Añadir que les acompañó el profesional y Campeón de Baleares Sr. Santiago Sota, que les aconsejó y ayudó en todo cuanto pudo. Enhorabuena a todos los que han conseguido clasificación y los que no, sólo el hecho de poder disputarlo es un placer al gusto de unos -muy pocos- paladares.

Jaume Rosselló Brunet



Limpiauto Son Servera, S. A.

Servicio Oficial

Llame al Tel. 567 008 - 525

**Reparación de golpes con bancada
y plantillas.**

Pintura al horno. Todos los colores.

Presupuestos ajustados

6 meses de garantía

MARGALIDA FULLANA SUBCAMPEONA DE ESPAÑA DE CICLISMO

En Galicia se disputó el Campeonato de España, en la localidad de Monforte de fondo en carretera de ciclismo femenino para la categoría de aficionadas.

Margalida Fullana recientemente se adjudicó el Campeonato de Catalunya y previamente el trofeo diputación Provincial de Toledo. En esta ocasión Margalida salía como una de las favoritas para conseguir este campeonato de España, ya que, en 1990 ya había conseguido la medalla de plata en los nacionales de fondo en carretera. En esta edición se presentaron una cuarentena de corredoras de todas las Comunidades Autónomas y Margalida Fullana se adjudicó el sub campeonato de España tras vencer a las representantes más cualificadas del ciclismo nacional y femenino.

Enhorabuena M. Fullana y sigue dejando alto el listón del ciclismo mallorquín

Jaume Rosselló Brunet

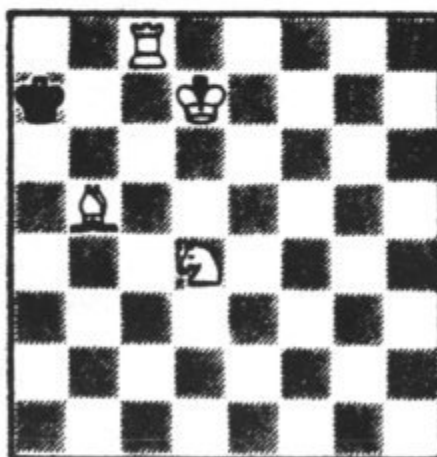


Margarita Fullana (Foto cedida por Diario de Mallorca)

CLUB D'ESCACS BADIA DE LLEVANT

TEMA DE MATE

N.º 158**



Blancas juegan. Mate en tres jugadas.

Queridos amigos y aficionados al mundo del ajedrez. Una semana más con vosotros, el cual me halaga que os siga gustando.

Hoy os voy a presentar una de las defensas, que más me gusta después de la Española: Se trata de la defensa francesa: Esta apertura es más variada que la de la semana pasada y por ende ofrece mayores posibilidades de elegir entre continuaciones combinatorias y los de posición.

- 1) P4R P3R
- 2) P4D ...

Es sistema chiguirano. 2. D2R promueve una lucha complicada y dará para uno y otro bando.

Este movimiento, aparentemente contradictorio según los principios de la apertura, se sienta sobre una originalidad plan de desarrollo de piezas consistente

en atacar por el flanco del rey. Hay igualdad de oportunidades después de: 1. P4R, P3R; 2. D2R, P4AD; 3. P3CR, C3AD; 4. C3AR, A2R (también es fuerte 4... CR2R; 5. A2C, P3CR); 5. A2C, P4D, 6. P3D, C3A; 7. 0-0, 0-0; 8. C3A.

Espero que esta defensa os sea beneficiosa para estrategias y nuevas aperturas, que dan mucha movilidad a las piezas y buena defensa.

Si tenéis alguna duda no tenéis más que preguntarlo con mucho gusto, os ayudaré:

Hoy os presento un problema hecho con mi ordenador y un nivel 7, a por él!

Hasta pronto y seguir en esa línea de perfeccionamiento. Muchas Gracias.

**M. Serrano, Presidente
Club d'escacs
Badia de Llevant**

ESTUDIANTE DE SEGUNDO CURSO DE MAGISTERIO DA CLASES DE REPASO EGB, BUP Y COU

Informes

YOLANDA MORENO

C/ d'Es Cós, num. 61

Son Servera. Tel. 56 75 40

LAS ALEVINAS DEL CLUB VOLEI-ESCUELA «JAUME FORNARIS»-HAN QUEDADO CLASIFICADAS EN 7ª POSICIÓN



Ellas son: María Cuadros, Piedad García, Elisa Nadal, Vanessa García, Verónica Linero, Cynthia Gual, Mª Esther Parro, Mª Soledad Ayala y Zahira Molina. Durante las jornadas de voleibol ellas han comentado que lo primero fue el pasárselo bien y si ganaban mucho mejor, han quedado en una digna 7ª posición.

J. Rosselló

SE CLASIFICARON EN 4ª POSICIÓN EL EQUIPO INFANTIL DE LA ESCUELA «JAUME FORNARIS»

En buen lugar quedaron las féminas del Club Voley Escuela Jaume Fornaris de Son Servera. Forman el equipo: Eva González, Ana Puigrós, Carme Puigrós, Silvia Cobo, Francisca

Marí, Cecilia Pérez, Antonia Massot, Mireia Martínez, Inmaculada Cordon, Sonia Andújar. Enhorabuena a todas.

J. Rosselló

EN 5º LUGAR HAN QUEDADO LAS INFANTILES DEL COLEGIO «NA PENYAL» DE CALA MILLOR



Seguro que al principio de temporada no se esperaban quedar en esta digna 5ª posición las féminas infantiles del Colegio Na Penyal de Cala Millor. Integran el equipo; Kiak Moyà, Mª Antonia Massanet, Anabel Cruz, Raquel Pastor, Margalida Soler, Catalina Mas-

sanet, Eva Amador, Mª del Mar Regalado. Enhorabuena a todas por esta posición obtenida y a ver si la próxima temporada se consigue subir un poco más el listón del voley en la comarca de Son Servera.

J. Rosselló



JAVIER SAGRERA ROSES, SELECCIONADO PARA EL EQUIPO NACIONAL OLÍMPICO

Dentro del tiro al plato hay una modalidad, el SKEET, y es en ella donde a Javier Sagrera le han seleccionado. Tiene 24 años, del Club de Tiro «Sa Marina» de la cual su padre es propietario. Al estar seleccionado, el próximo 12 de junio tendrá que competir en las Canchas Olímpicas de Barcelona con los mejores tiradores del mundo, puesto que se disputará el Campeonato del Mundo. A continuación vendrán los Juegos del Mediterráneo en Francia, el Campeonato de Europa en BRNO (Checoslovaquia) y para ir a este mundial, previamente ha tenido que ir al Puerto de Santa María (Cádiz) -Premio Internacional- y quedar 2º mejor clasificado, después a la Almozara (Zaragoza) -la Copa de España- y obtener la 3ª plaza y por último en Madrid la Copa del Rey en Canto Blanco y lograr la 5ª posición. Con estos resultados ha obtenido su lugar en el equipo nacional olímpico, en él hay 5 seniors y 2 juniors. Entre estos hay dos que han participado en los Juegos Olímpicos de Barcelona.

Los desplazamientos, estancias y demás lo paga el PLAN ADO y él es el único deportista de este deporte de Mallorca que obtiene plaza. Se inició en este deporte a la edad de los 12 años, pero es a partir de los 20 cuando se dedica en serio. A parte del SKEET hay el foso olímpico, aunque sólo el SKEET tiene reconocimiento olímpico: «porque es más completa, tiene tiros en una media cir-



Esperando turno de tiro durante una competición en las instalaciones del Club Sa Marina

conferencia, en ocho posiciones distintas con dobletes y sólo se puede pegar un

tiro por plato. Es un deporte con el que puedes viajar mucho, en él hay cinco

Copas del Mundo y puedes participar en ellas, que es donde coges plaza para ir a representar al país para los Juegos Olímpicos.

Este año se disputan en Los Angeles, Seul, El Cairo, Alemania e Italia». De su padre nos comenta: «me ha ayudado mucho en el deporte del tiro, me lo he dado todo para poder llegar arriba. Es un gran experto y bien entrenador, que esto es muy importante para corregir errores».

De sus amigos Miquel Sureda y Vicente Vives Servera -Campeón de Baleares de recorrido de cazas- nos comenta: «Miquel es un buen tirador que según mi opinión se podría dedicar al SKEET, todo esto requiere una constancia en los entrenamientos y espero que algún día pueda estar dentro del equipo nacional tirando conmigo y sería muy importante, tanto para el Club «Sa

RESTAURANT Torrador Típic

Possessió Mèdia Vell
Ctra. Menorca - Porto Cristo
Tels. 82 07 50 - 82 07 51
- 84 38 35



Mèdia Vell

MENU DIARIO 975 PTS.

1er plato y 2º plato
(que renovamos diariamente)
postre, vino, agua y café

MENU ESPECIAL 1.500 PTS.

Paella
Pescado
postre, vino, agua y café

POR LA NOCHE TORRADOR GRILL 975 PTS.

1º Botifarrón, longaniza y pa amb oli
2º A ESCOGER entre: picantón, conejo, brocheta, lomo o codornices
Postre, vino, agua y café

También disponemos de una nueva y extensa carta de platos mallorquines, con precios muy económico
COMO SIEMPRE DISPONEMOS DE NUESTRA CARTA HABITUAL
Les sugerimos nuestra PAELLA y FIDEUÀS
Venga y se convencerá del precio y calidad

Marina» como Mallorca, tener dos representantes en esta competición. Vicente, por motivos laborales, está perdiendo unos años muy importantes para poder forjarse a nivel nacional, porque las cualidades le sobran.

El estar tirando en España o en el extranjero requiere muchos días de estar fuera de Mallorca».

A continuación hablamos sobre el Club «Sa Marina», que nos cuenta; «el club requiere unas grandes instalaciones para poder sacar buenos tiradores, y de hecho en tres años ya hemos tenido grandes satisfacciones como el 3er. puesto de M. Sureda en 1ª Categoría en el Campeonato de España y la victoria de Antonio Moreno en la Copa Univox en Mála-

ga de tiro pichón, luego mi inclusión en el equipo seleccionado de SKEET y esperamos que más adelante tengamos más satisfacciones. La gente tendría que abrir las puertas a este deporte que puede dar grandes éxitos al tiro. Este campo en Mallorca es único con todas estas instalaciones, a parte queremos lograr que todos los tiradores, tanto regional como nacional, puedan venir para corregirles los errores que tengan. Aquí la gente puede aprender de los tiradores del Club, les enseñan los recorridos de caza: Vicente en plato, Moreno y Sureda en pichón, mi padre en la parte técnica del tiro y yo en SKEET. Lo bueno de este deporte es que dentro del PLAN ADO es uno de los deportes mejor pagados

-gracias a la medalla de Jorge Guardiola en las Olimpiadas de Seul 88-. Porque es un deporte olímpico y el sueño de todos los deportistas es poder participar en unos Juegos Olímpicos, hacer lo que te gusta y encima ganar dinero, a parte está el poder conocer gran parte de todos los países del Mundo y por último es que aun teniendo 50 años puedes formar parte de un equipo nacional. Lo malo es que la alta competición a partir de los 10 años te cansas de ello y requiere una buena preparación, mucho entrenamiento, autocontrol del cuerpo y todo esto a la larga pasa factura al agotamiento físico de un tirador».

«Para poder estar en la selección, necesitas mantener unos altos porcentajes

en las competiciones nacionales, porque es muy difícil entrar pero muy fácil salir, porque España tiene grandes tiradores de esta modalidad. La actual batió el récord del Mundo con 200 de 200, es de nacionalidad China, pero ahora en Barcelona fue la última olimpiada que el SKEET ha sido deporte mixto, en atlanta 96 ya se tirará con categoría masculina y femenina. Mi mayor deseo sería poder tirar en los Juegos de Atlanta o en los del 2000, que posiblemente se harán en Pekin».

Esperamos que puedas cumplir tus deseos, de todo ello procuraremos dar la mayor difusión que podamos.

Jaume Rosselló Brunet

Bar Grill

«TÍPIC»



Pa amb Oli

Carnes frescas al grill

DIRECCIÓN: MIGUEL RIGO

C/ Son Jordi, 5

CALA MILLOR

Teléfono: 81 30 48

ES TIEMPO DE RENOVACIÓN PARA LOS COMERCIOS



Estos comercios aun permanecen cerrados en nuestra zona turística.

BAR NAUTIC
En Rafel d'Es Març
CALA BONA.

C/ Ingeniero Garau Mulet, nº 21

UN BON PUNT DE TROBADA A CALA BONA

PA AMB OLI I TAPES



FESTES DE PREST ELS VESPRES

DIES LABORABLES de 8 a 24 hrs.

CAPS DE SETMANA de 8 a 02 hrs.

Local social de la Penya Llorenç Serra Ferrer de Cala Bona

Gran parte de los comercios de nuestra zona turística, sacuden el polvo almacenado durante el invierno, hacen inventario del material, que no de la vida, adquieren objetos nuevos fabricados para atraer la atención de los turistas porque se trata de hacer todo lo posible para tener una buena temporada.

Es tiempo en definitiva de mejorar los comercios para que sean competitivos y tengan un futuro digno; para esto, la Conselleria de Comercio e Industria a puesto en marcha un plan de ayudas a la modernización del Comercio, que hay que tener muy en cuenta.

Cala Millor, Cala Bona, Sa Coma, s'Illot... que se considera una zona turística 10, se ha visto revalorizada ante la opinión y lo que es más importante, el mercado turístico europeo, por haber llevado a cabo el plan de embellecimiento propiciado por la Conselleria de Turismo y Ayuntamientos y por el esfuerzo realizado por la empresa privada hotelera la cual ha renovado en gran porcentaje sus edificios. Si a ello, le añadimos ahora una renovación de los comercios, será que duda cabe, una opción prioritaria a la hora de elegir punto de destino vacacional.

Por eso es tiempo de limpieza y renovación en los comercios; toldos, marquesinas, interiores, material, limpieza, amabilidad, sencillez... y son ya algunos los que lo han hecho y bastantes los que lo quieren hacer y a ellos aplaudo y felicito porque con su esfuerzo e ilusión hacen que la zona sea más querida para los que nos visitan.

Isabel Servera y Sagrera

FIAT

VEHICULOS DE OCASION

OFERTAS DE LA SEMANA

FIAT TIPO DGT PM-BK 975.000' -
FIAT TEMPRA SX PM-BF 1.150.000' -
6 MESES DE GARANTIA Y TRASPASO INCLUIDO

FIAT UNO 45
FIAT UNO TBO.
FIAT PANDA
FIAT UNO 70
FIAT UNO 70
CITROEN AX 5 p.
CITROEN AX 3 p.
OPEL KADETT
OPEL CORSA
OPEL CORSA
CITROEN 2 CV
LANCIA Y-10

PM-BF
PM-AJ
PM-BH
PM-AL
PM-AK
PM-AX
PM-AN
PM-AJ
PM-AN
PM-AS
PM-W
PM-AV

6 m. garantía
garantizado
6 m. garantía
único dueño
425.000' -
impecable
garantizado
buen precio
350.000' -
diesel
único dueño
Techo

ALFA ROMEO 1.3
AUSTIN METRO
RENAULT 5 GTL
RENAULT 11 GTL
SEAT IBIZA diesel
SEAT IBIZA Street
SEAT MARBELLA
SEAT PANDA
PEUGEOT 205

PM-AY
PM-AV
PM-AB
PM-AD
PM-AY
PM-AP
PM-AT
varios
PM-AC

garantizado
único dueño
revisado
A. acondicionado
garantizado
buen precio
garantía
a elegir
impecable

**VARIOS VEHÍCULOS A
90.000 PTS. TRASPASO E I.T.V.**

*Vehículos revisados y garantizados. Financiación a su medida.

*Precio llave en mano (traspaso, ITV, IVA.)

*Aceptamos su vehículo como entrada

Autoventa Manacor S.A.

POLÍGONO INDUSTRIAL, Manacor

Tel. 84 34 00. Abierto de 8'30 a 1, de 3 a 8 y sábados mañanas



Y RECUERDE
SOMOS MAYORISTAS

**MES DEL
RELOJ
Relojes desde
1.995 pts.**



SWATCH SCUBA 200



JAGUAR

Relojes exclusivos

AGENCIA OFICIAL:

SEIKO — CASIO — NOWLEY

paco rabanne

Collectors' Editions

**Joyerías
CALA MILLOR "Katia"**

Avda. Cristóbal Colón, 15, 54 y 64
07560 CALA MILLOR (Mallorca)
Tels. 58 54 69 - 58 51 15 - (OF.) 81 33 32
Fax 81 33 33
JOYERIAS CALA MILLOR KATIA

LANGOSTA A LA AMERICANA Y ZARZUELA DE MARISCOS

CEDIDAS POR MATILDE, FUNDADORA DEL HOTEL CALA BONA



Sebastián junto a su esposa mostrándonos la hermosa y sabrosa cazuela de pescado

En otras ocasiones tuve la oportunidad de entrevistar a Madò Matilde, que además de ser una gran cocinera, amar profundamente todo lo relacionado con el mundo de los fogones; tiene una memoria privilegiada, habla cariñosamente y ha sabido envejecer con serenidad. En esta ocasión nos da la receta de la zarzuela, para ella es Bullavesa que Sebastián nos ofreció en su casa la otra noche para cenar, además de una estu-
penda ensalada de marisco, preferente-
mente gambas, un excelente vino, fruta
del tiempo y también exótica, flan ca-
sero, pastel salpicado de cava y agua
fresca de lluvia.

ZARZUELA

El pescado tiene que ser fresco. Aconsejaría un buen cap-roig, rape, ca-
llamar, langosta, mejillones. Troceado
con respeto el pescado, se harina pre-
viamente antes de freirlo en una sartén
con el aceite de oliva en su punto para
obtener una buena fritura, dado que
sólo se debe dorar y al girar el pescado
hacerlo suavemente, con mucho mimo.
Una vez frito se coloca cuidadosamen-
te en una cazuela de barro.

En el poco aceite que ha quedado en
la sartén y que ha tomado también el

gusto del pescado frito en la misma, se
pone cebolla cortada que al estar dora-
da se añade el tomate natural, un poco
de perejil, apio, algunos ajos, nuez
moscada... una vez todo frito y a
punto, se pasa por el prensa puré y se
coloca sobre el pescado dorado, al cual
se añade un poco de caldo de pescado.
Al estar todo junto se le da un hervor
de unos minutos, se le añade una pica-
da de almendra.

LANGOSTA A LA AMERICANA

Langosta fresca por supuesto; si es
pequeña se corta por la mitad, si es
grande pues a trozos anchos, el corte
debe ser decidido y a la vez suave.

Las langostas se deben freir en una
cazuela de barro ni muy honda ni muy
plana, al estar doradas se añade cebolla
picada, un poco de tomate natural,
poner un manojito de perejil atado para
que de gusto y retirarlo antes de servir,
así como también de la misma forma
unos ajos, cocerlo lentamente hasta que
tome un color dorado y al llegar a este
punto, agregar un vasito de ron (en
aquellos años el ron estaba más de
moda que el coñac), nuez moscada, pi-
miento y sal al gusto. Hervir lo mínimo
con algo de caldo de pescado.

Al servirse a la mesa es cuando tam-
bién sobre la langosta, se la rocía con
el ron, seguidamente se flambea ante
los comensales y da una sensación de
fiesta, además de ser un plato exquisi-
to.



LIMPIEZAS

M. Ruiz

LIMPIEZA DE CRISTALES, MOQUETAS
ALFOMBRAS, COMUNIDADES,
DISCOTECAS, OBRAS, CHALETS,
HOTELES, ETC...

PULIDO, ABRILLANTADO Y
VITRIFICADO DE SUELOS
TRATADO DE BARRO Y CERAMICA
DESINSECTACION

PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO

Son Servera. Cala Millor

El Arenal

C'an Picafort

Manacor

☎ 58 61 44

☎ 49 14 31

☎ 85 12 74

☎ 84 49 90



INSTALACIONES
SUMINISTROS
Y SERVICIOS

Hnos. Cañada, S.A.

Urb. Los Almendros, 8 - Tel. 58 55 48 - Cala Millor

ZANUSSI

FRIGORIFICOS
Y COMBINADOS.

... Que No Le Pille El Verano Sin **FUJITSU**



Precio:

68.900 pts.

ZT-3570

TROPIC SYSTEM

- ☐ Capacidad:
Total: 310 l.
Frigorífico: 245 l.
Congelador: 65 l.
- ☐ Poder de congelación:
4 kg/24 h.
- ☐ Dimensiones
(alto x ancho x fondo):
1700 x 595 x 595 mm.



Hnos.
PALLICER PONS S.A.
MATERIALES PARA LA CONSTRUCCION

Juana Roca, 43 - SON SERVERA (Mallorca)
Tels. Almacén: 56 70 82 - 56 74 78 - FAX N.º: 56 74 58